

LES ACTEURS

LES OBJECTIFS

> Créer un produit mondialisé adapté à la culture gastronomique régionale (par exemple un burger local) et inversement (par exemple un pâté en croûte adapté au goût japonais).

> Le proposer lors d'un buffet à l'occasion de la semaine de la citoyenneté.



MODIFICATIONS

Nous avons dû modifier notre demande : nous avons mixé des spécialités de pays entre elles et non plus une spécialité de pays avec une spécialité régionale, la classe de terminale ayant changé (nombre de boulangers et de traiteurs).



1

HISTOIRE-GEO

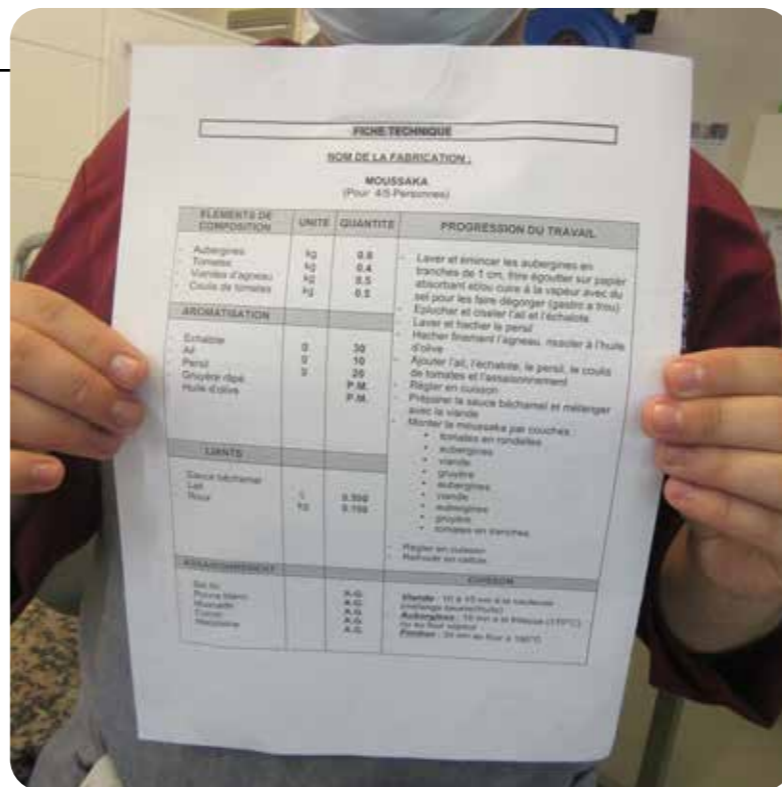
> circulation des individus et métissage culturel, Lyon : une métropole de rayonnement mondial / la mondialisation, les échanges de produits, le commerce...

2

COURS DE PRATIQUE

> En traiteurs, réalisation en cuisine des best-sellers des produits mondialisés (sandwich, burger, kebab, sushi, pizza, naan, Bretzel garni...)

> Elaboration selon les pays par les boulangers de pains ou pâtes selon les pays choisis.



élaboration de fiches techniques en TP commande des produits



FRANCAIS

> recherche documentaire/ construction d'un book autour du produit et de la culture choisie

3

ARTS APPLIQUES

> une planche tendance du pays

> une planche de recherches de combinaisons de snacking mélangés

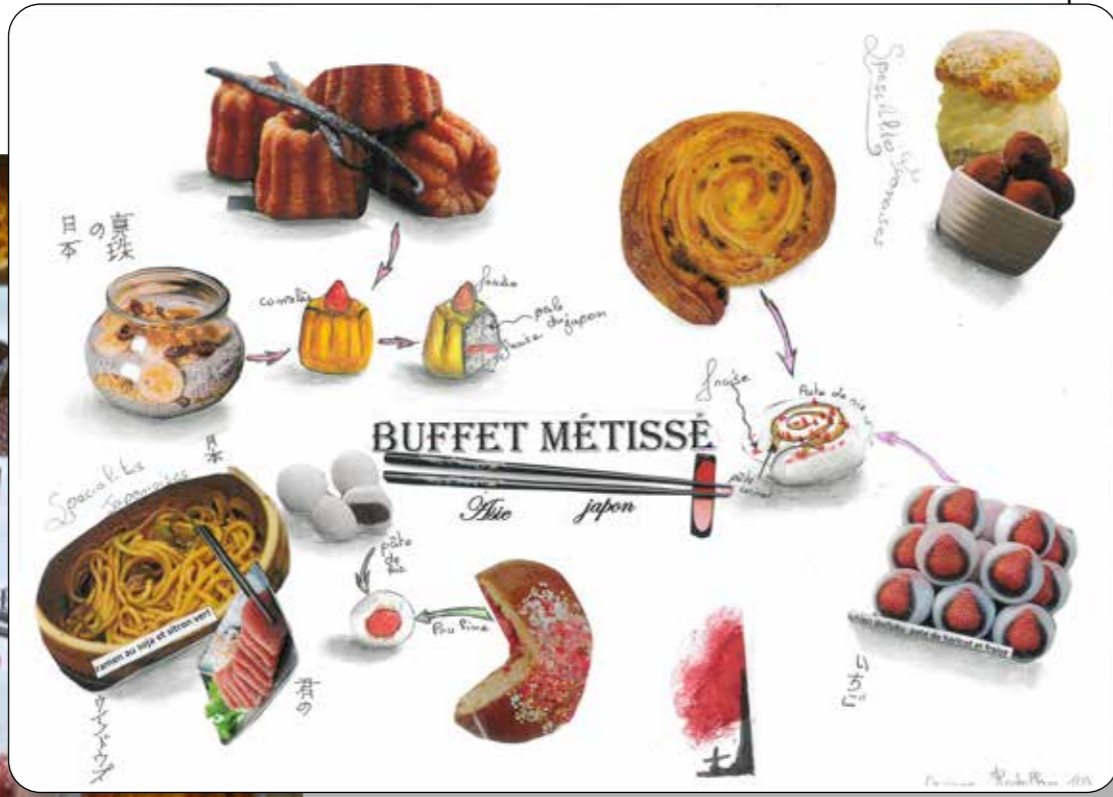
> un plat pour présenter le snacking choisi



Tous ravis ! L'aboutissement de 2 ans réussi

CHEF D'OEUVRE / 2019-21
CAP TRAITEURS-BOULANGERS
Buffet métissé et propositions de snacking

la planche tendance
 Japon



la planche de recherches des métissages

Binôme Océane et Samuel :
 > **Tanzanie et Japon :**
boeuf zanzibar en émincé
complètement inséré dans un
melon pan avant sa cuisson



expérimentation
 pour une autre
 présentation

en traiteur
Samuel

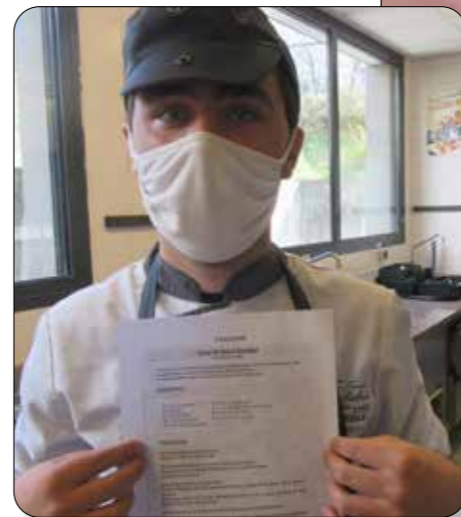
en boulangerie
Océane



confection des melon pan en forme de boule



même pâte étalée pour
 une autre présentation



Le résultat



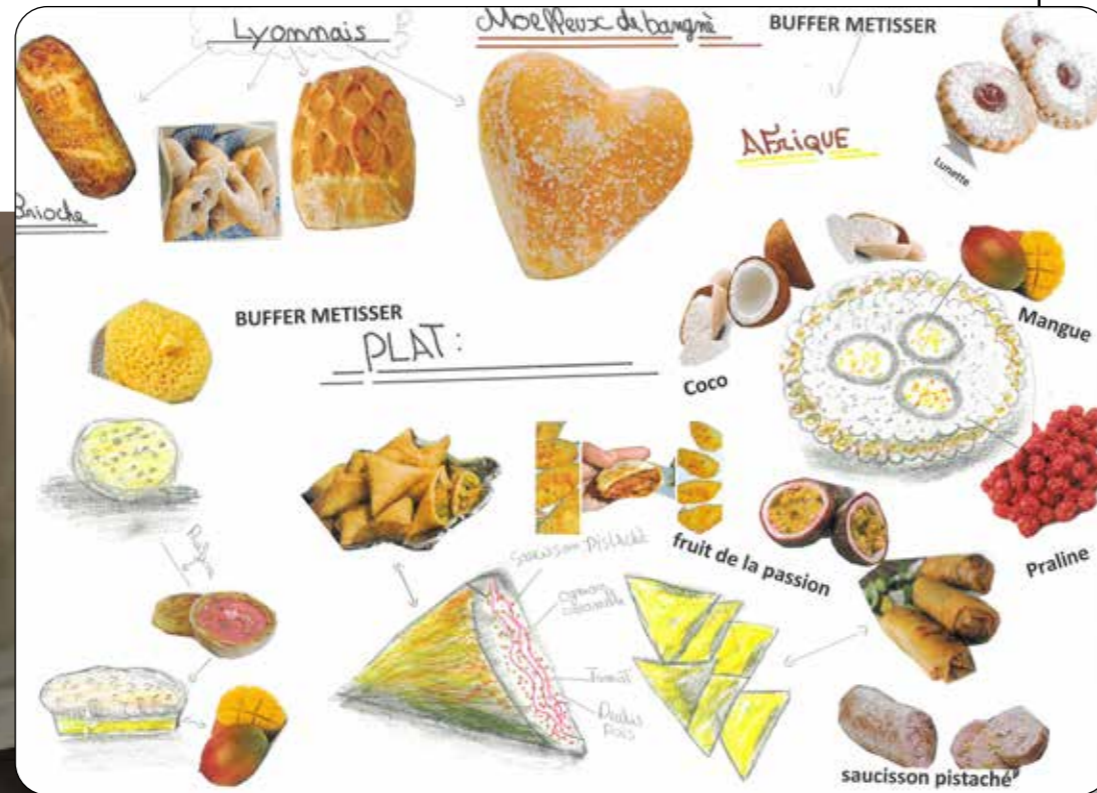
cuisson du boeuf zanzibar

CHEF D'OEUVRE / 2019-21
CAP TRAITEURS-BOULANGERS

Buffet métissé et propositions de snacking

Binôme Romain et Imam :
 > **Argentine et Maroc : garniture
 d'empanadas avec khops. Montage de type
 kebab avec sauce chimichurri à part.**

la planche tendance Afrique



la planche de recherches des métissages

la planche
tendance
Argentine



**en traiteur
Romain**



mélange des ingrédients

Le résultat



on laisse reposer

**en boulangerie
Imam**



Khops

CHEF D'OEUVRE / 2019-21

CAP TRAITEURS-BOULANGERS

Buffet métissé et propositions de snacking

Binôme Salim et Lucas :

> Moyen-orient et Suède : Poisson blanc aux herbes fraîches et citron dans un pain polaire. Montage de type chausson



en boulangerie
Salim



mélange des ingrédients



en traiteur
Romain



Le résultat



Binôme Quentin et Nathan :

> Japon et Israël : lamelles de poulet teriyaki et butternut sur du pain azyme rectangulaire.

Montage toast



en boulangerie
Nathan



en traiteur
Quentin



Le résultat

